

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Сабинский аграрный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
16675 «Повар»

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798 (ред. от 09.04.2015) (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29749); Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023); Приказа Министерства образования и науки РФ "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" от 2 июля 2013 г. № 513 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 8 августа 2013г, положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерством образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

Заставлено  
директора по ТО

 Ибрагимов Р.М.  
августа 2021 г.



Утверждаю  
«Сабинский аграрный

Директор ГАПОУ «Сабинский аграрный колледж»  
 Гимадиева З.Ф. Бикмухаметов  
августа 2021 г.

3  
**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	6
3. Тематический план и содержание учебной практики	7
4. Условия реализации программы учебной практики	9
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	10

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Выпускник, освоивший адаптированную основную программу профессионального обучения, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, согласно получаемой квалификации на основе профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н:

приготовление блюд из овощей и грибов;

приготовление блюд из рыбы;

приготовление блюд из мяса и домашней птицы;

Возможные места работы выпускников по профессии 16675 Повар: предприятия общественного питания

## 1.2. Цели и задачи учебной практики:

комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии;

- формирование у обучающихся умений,

- приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии.

## 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен **иметь практический опыт и умения:**

ВПД	Требования к практическому опыту и умениям
приготовление блюд из овощей и грибов	<p><b>практический опыт:</b> обработка, нарезка и приготовление блюд из овощей и грибов;</p> <p><b>умения:</b> - проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; - обрабатывать различными методами овощи и грибы; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p>

	макаронных изделий, яиц, творога, теста.
приготовление блюд из рыбы	<p><b>практический опыт:</b>          обработка рыбного сырья;          приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы</p> <p><b>умения:</b>          -проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;          -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;          -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;          -оценивать качество готовых блюд;</p>
приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<p><b>практический опыт:</b>          обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p><b>умения:</b>          -проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;          -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;          -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;          -оценивать качество готовых блюд;</p>

	температурного режима;
--	------------------------

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего - 714 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 –912 часов

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ**

**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся умений и приобретения первоначального практического опыта в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности (ВПД),

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

<b>Код</b>	<b>Наименование результата освоения практики</b>
<b>ПК.1.1.</b>	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
<b>ПК. 1.2.</b>	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
<b>ПК. 4.1.</b>	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
<b>ПК. 4.2.</b>	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
<b>ПК. 4.3.</b>	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
<b>ПК. 5.1.</b>	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
<b>ПК. 5.2.</b>	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
<b>ПК. 5.3.</b>	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
<b>ПК. 5.4.</b>	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

<b>ОК. 1.</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК.2.</b>	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
<b>ОК. 3.</b>	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
<b>ОК. 4.</b>	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
<b>ОК. 5.</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК. 6.</b>	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК. 7.</b>	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
<b>ОК.8.</b>	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5
<b>I курс I семестр</b>				
1.1; 1.2.	ПМ 01. «Приготовление блюд из овощей и грибов»	<b>90</b>	Тема 01.1 Первичная обработка сырья: овощей и грибов.	96
			Тема 01.2 Приготовления блюд из овощей и грибов.	96
			Дифференцированный зачет.	6
			Дифференцированный зачет.	6
			Тема 03.2 Приготовления соусов.	96
			Дифференцированный зачет.	6
4.1; 4.2.	ПМ 04.«Приготовление блюд из рыбы»	<b>90</b>	Тема 04.1 Обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	149
			Тема 04.2 Приготовления и оформления блюд из рыбы.	149
			Дифференцированный зачет.	6
5.1;5 .2.	ПМ 05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»	<b>144</b>	Тема 05.1 Приготовления блюд из мяса.	96
			Тема 05.2 Приготовления блюд из домашней птицы.	96
			Дифференцированный зачет.	6
			Дифференцированный зачет.	6

Тема 07.2 Приготовления напитков.	96
Дифференцированный зачет.	6

### 3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
<b>I курс</b>			
<b>ПМ 01.1«Приготовление блюд из овощей и грибов»</b>			
<b>Тема 01.1</b> Первичная обработка сырья: овощей и грибов.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	01.1.1 Ознакомление с учебной лабораторией, с охраной труда и пожарной безопасностью. Первичная обработка сырья.	6	2
<b>Тема 01.2</b> Приготовления блюд из овощей и грибов.	<b>Содержание</b>	<b>30</b>	
	01.1.1 Приготовление отварных овощей.	25	2
	01.1.2 Приготовление припущенных овощей для гарниров.	25	2
	01.1.3 Приготовление жареных овощей основным способом.	25	2
	01.1.4 Приготовление блюд из овощных масс.	25	2
	01.1.6 Блюда из жареных овощей во фритюре.	25	2
	01.1.7 Приготовление фарша из овощей.	25	2
	01.1.8 Приготовление овощей фаршированных.	25	2
	01.1.9 Приготовление жаренных овощей во фритюре.	25	2
	01.1.10 Приготовление жаренных грибов.	25	2
	01.1.11 Приготовление фарша из грибов.	25	2
	01.1.12 Блюда и гарниры из отварных овощей и грибов.	25	2
	01.1.13 Блюда и гарниры из тушёных овощей и грибов.	25	2
	Дифференцированный зачет.	<b>4</b>	2





	04.2.4 Приготовление рыбы жареной во фритюре.	20	2
	04.2.5 Приготовление рыбы запеченной по-русски.	20	2
	04.2.6 Приготовление рыбы запеченной под молочным соусом.	20	2
	04.2.7 Приготовление рыбного рулета с яйцом и луком.	20	2
	Дифференцированный зачет.	<b>4</b>	2
<b>ПМ 05.1 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»</b>			
<b>Тема 05.1</b> Приготовление блюд из мяса.	<b>Содержание</b>	<b>30</b>	2
		<b>4</b>	
	05.1.1 Приготовление мясо отварное.	12	2
	05.1.2 Приготовление мясо жареное крупными кусками.	12	2
	05.1.3 Приготовление свинина жареная.	12	2
	05.1.4 Приготовление грудинка фаршированная.	12	2
	05.1.5 Приготовление бифштекса.	12	2
	05.1.6 Приготовление бифштекса с луком.	12	2
	05.1.7 Приготовление мясного филе.	12	2
	05.1.8 Приготовление мясного лангета.	12	2
	05.1.9 Приготовление эскалоп из свинины.	12	2
	05.1.10 Приготовление Шашлык по корейский.	12	2
	05.1.11 Жарка мяса мелкими кусками.	12	2
	05.1.12 Приготовление поджарки.	12	2
	05.1.13 Приготовление ромштекс.	12	2
	05.1.14 Приготовление отбивная из свинины.	12	2
<b>Тема 05.2</b> Приготовление блюд из мяса домашней птицы.	<b>Содержание</b>	<b>54</b>	
	05.2.1 Приготовление кури , цыплята жареные.	12	2
	05.2.2 Приготовление печёных яблок.	12	2
	05.2.3 Приготовление дичи жареной.	12	2
	05.2.4 Тушение блюда из птицы.	12	2
	05.2.5 Приготовление утка по домашнему.	12	2

	05.2.6 Приготовление котлеты из кур.	12	2
	05.2.7 Приготовление филе из кур.	12	2
	05.2.8 Приготовление дичи в сметанном соусе.	12	2
	05.2.9 Приготовление цыплёнок табака.	12	2
	Дифференцированный зачет.	<b>4</b>	2
	<b>Всего часов: 912</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).

Оснащение лаборатории учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков): весы настольные электронные; пароконвектомат; микроволновая печь; плита электрическая индукционная; фритюрница; электрогриль; шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф шоковой заморозки; льдогенератор; тестораскаточная машина; планетарный миксер; блендер; мясорубка; овощерезка или процессор кухонный; слайсер; миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); машина для вакуумной упаковки; кофемашина с капучинатором; ховоли; кофемолка; газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; стеллажи; рабочий стол; диспансер для подогрева тарелок; плита WOK; функциональные емкости из нержавеющей стали; набор разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; ложки; миски из нержавеющей стали; сито; лопатки (металлические, силиконовые); ножи поварской тройки; корзины для отходов; набор кастрюль; набор сотейников; набор сковород; гриль сковороды; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; стрейч пленка для пищевых продуктов; пергамент, фольга; пакеты для вакуумного аппарата; контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; тарелки глубокие (различного объема); тарелки плоские (различного диаметра); соусники.

Средства обучения: комплект учебно-методической документации, телевизор,

#### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла концентрированно в учебном кулинарном цехе.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже

1-го раза в 3 года.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме д/зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Приготовление блюд из овощей и грибов.	-наблюдения и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимися учебной практики, -экспертная оценка выполнения практических заданий во время практики приобретения умений и первоначального практического опыта, -д/зачет
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	
Приготовление супов и соусов.	
Приготовление блюд из рыбы.	
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	
Приготовление холодных блюд и закусок.	
Приготовление сладких блюд и напитков.	

Прошито, пронумеровано и скреплено печатью

9 листов

Директор ГАПОУ «Самарский аграрный колледж»

Виктор Самостов 3.М./



